

Nepecena torta od cokolade i kikiriki maslaca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podlogu:

- **230** g integralnog keksa sa kakaom
- **6** kašicicajavorovog sirupa
- **70** gmargarina
- **1** kašicica ekstrakta od vanile

Za krem od kikirikija:

- **200** mlslatke pavlake
- **1** kašicica ekstrakta od vanile
- **1** kesica vanilin šecera
- **200** g šecera u prahu
- **200** g kikiriki maslaca

Za cokoladni krem:

- **500** mlslatke pavlake
- **250** g cokolade za kuvanje
- **10** kašikagorkog kakao praha
- **1** kašicica ekstrakta od vanile
- **50** g seckanih pecenih badema

Za dekoraciju:

- **300 g** krem šлага sa ukusom slatke pavlake

Priprema

U blender usitnite i izmešajte sastojke za podlogu. Obruc od kalupa za torte položite na tacnu i utisnite dobijenu glatku smesu.

Na pari rastopite sastojke za krem od kikiriki maslaca i kad dobijete homogenu smesu izlijte je preko podloge. Stavite u hladnjak da se stegne.

Na pari rastopite sastojke za cokoladni krem. Dobije se relativno retka smesa. Pustite je da se delimicno ohladi i pocne zgušnjavati prije nego je izlijete preko krema od kikirikija.

Pospite seckanim prženim bademima i ostavite preko noci u hladnjaku.

Sutra dan, dekorišite po želji.

Savet